

SAINT AMOUR 2019



Ce Saint Amour vinifié de manière traditionnelle, a décroché une médaille d'argent au Concours International du Gamay 2019. Il affiche une belle robe rouge rubis. Le nez est expressif et présente des arômes de fruits rouges compotés et de cerises mûres. L'entrée en bouche est nette et ronde, dominée par des arômes de cerises au kirsch, de griottes et d'épices, et montre une belle longueur. Avec son caractère charnu et puissant, c'est un cru avec un bon potentiel de garde.

Appellation :	SAINT AMOUR
Surface :	15 hectare.
Production :	2500 à 10 000 bouteilles
Sol :	Patchwork de sols allant principalement de roches volcaniques bleues et schisteuses à granitiques et argileuses avec du silex.
Encépagement :	Gamay noir à jus blanc
Densité de plantation :	8 000 pieds/hectare.
Age moyen de la vigne :	70 ans.
Rendement :	56hl/hectare.
Situation :	Saint Amour
Exposition :	Sud et Sud-Est.
Taille :	Courte, en gobelet (taille traditionnelle)
Mode de culture :	Lutte raisonnée. Certification Haute Valeur Environnementale
Vendange :	Vendanges manuelles et tri au Domaine
Cuve :	Cuves ciments majoritaires
Macération :	15 jours de macération. Vinification traditionnelle semi carbonique 1/3 égrappées et 1/3 grappes entières
Fermentation :	28 à 30° C – température contrôlée. Fermentation malolactique effectuée après la fin de la fermentation alcoolique. Nombreux soutirages.
Elevage :	8 mois en foudre et cuves ciments
Embouteillage :	A la propriété
Garde et service :	A boire ou à garder entre 3 et 5 ans. Servir entre 17° et 19°C
Accord Mets/Vins :	Servir sur des plats en sauce et grillades ; petit poulet fermier à la crème, pintade filets de poitrine, carpaccio de bœuf, andouillette, rosbif, fromage de chèvre, mousse au chocolat.

Address: EARL Domaine du Mont Verrier - 434 route de plantigny 69640 Saint Julien

Offices: (+33) 474 674 284 - Mobile : (+33) 648 168 532

Website : www.domainemontverrier.com E-mail : contact@domainemontverrier.com